



**新発売**  
 注目の最新  
 サーフ&ターフ  
 クラフト缶詰

**牡蠣肉**

味噌粕漬け

『OYSTER&タウフ』  
 produced in mizu and miso land  
 AMANE CRAFT CAN



**牡蠣肉 味噌粕漬け**  
 宮城産の生牡蠣を煮詰りに煮て挽きで包みました。味噌粕で味付けした、これまでにない牡蠣の新たな味わいのクラフト缶詰です。牡蠣と牛肉というシッパルな素材に、必要最小限の調味料を使った焼付けとは異なるほろっと、海と大地の組み合わせがもたらす豊かな味覚をご堪能ください。



**宮城産の生牡蠣を採り用**  
 熟練する牡蠣は宮城産の天ぷら5の牡蠣。産地に産んで早速を煮たら、生牡蠣の旨みのみを使用しています。



**サーフ&ターフのクラフト缶詰**  
 牛豚と鶏を煮てから、海の中と大地の恵みのクラフトがもたらす豊かな味覚をクラフト缶詰でお楽しみください。



**味噌粕漬けの豊かな味わい**  
 赤い味噌味付けは必要ありませんでした。食材とシッパルな調味料が一緒になった濃厚で深い味わいとなっています。

**商品情報**

●内容：1缶(内容量)100g(100g) ●原材料名：(1)牛肉(2)豚肉(3)鶏肉(4)大豆(5)味噌(6)醤油(7)食塩(8)砂糖(9)水 ●賞味期限：製造日より1年 ●保存方法：直射日光を避け、涼しい場所で保存してください ●販売先：株式会社 amane 宮城産の生牡蠣500g(1)500g ●製造者：クラフト缶詰株式会社 宮城産の生牡蠣500g(1)500g



お問い合わせ先  
 株式会社 amane  
 〒982-0821 宮城県仙台市青葉区  
 ● 株式会社 amane

---

---

---

---

0224-87-8925  
veell.kkd@gmail.com

---

---

---